FISCH-FEINKOST-
RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT

KLAASSEN

Kräuterforellen

1. Forellen säubern, säuern, salzen und pfeffern.
2. Jede Forelle auf ein gefettetes Stück Alufolie legen und mit Kräutern bestreuen.
3. Tomatenstückchen und evtl. Zitronenscheiben hinzufügen und einwickeln.
4. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 20-25min.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit wünscht Ihr
Fisch-Klaassen Team